SAN MARZANO

2022 PRIMITIVO, 11 FILARI

Manduria Dolce Naturale, Feudi di San

FAKTA

Søde vine
Drue(r): 100% Primitivo
Lagring: 12 Mdr på fade
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 5,9 g/L
Restsukker: 80 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06107012235

Distriktet

Primitivo-druen er blevet anvendt i flere århundreder i området, og efterhånden som man opdager dens potentiale, bliver den taget mere alvorligt, og ikke bare som blandings drue. Primitivo di Manduria Dolce Naturale er en DOCG (2010, Apuliens første DOCG!) for dessertvine lavet 100% på druen Primitivo, som er dyrket i provinserne Brindisi og Taranto i Apulien. Druerne er plukket når de er overmodne og efter tørring på vinstokkene. Vinene skal holde et minimum på 13,5% i alkohol og et restsukkerindhold på min. 80 g./l.

Takket være en ny generation af vinmagere i Apulien er Primitivo di Manduria blevet til en af de mest efterspurgte vine fra området både som tørre (DOP-klassifikationen) og som dessertvine (DOCG). Da både jordbunden og klimaet varierer meget i distriktet, kan man finde forskellige stile for Primitivo di Manduria. Derfor er producentens dygtighed vigtig. Dolce Naturale-vine er som regel kraftige og krydrede, men de bedste af dem viser god balance og finesse - selv ved høj alkoholprocent.

Producenten

Feudi di San Marzano (grundlagt i 1962) er en af de vigtigste vinproducenter i Salento-området, og de indhenter deres druer hos mange små dyrkere, som man har langtidskontrakter med. Siden 2003 har man desuden haft et tæt samarbejde med det anerkendte vinfirma, Farnese Vini. Selve vingården ligger nær Taranto, og her råder man over det mest moderne udstyr, man i dag kan tænke sig til vinificering.

At lave vin på druer fra ca. 500 ha. kræver plads, når man samtidig søger at drage mest mulig nytte af variationerne i det lokale terroir ved at praktisere en høj grad af separat vinificering. Jordbunden i området består hovedsageligt af ”Terra rossa” - en rødlig (jernholdig) jord med en blanding af sand, sten og kalk. Denne type jord er perfekt til druer som Primitivo, Negroamaro og Fiano.

Produktet

”11 Filari”, Primitivo di Manduria, Dolce Naturale er en dessertvin lavet på Primitivodruer fra nogle af de ældste vinstokke, man har på markerne nær byerne San Marzano og Sava. Disse gamle vinmarker er stadig beplantet med ”bush”-vinstokke, en beplantningsform som var meget almindeligt i gamle dage i Apulien. Overfladen her består mest af fin, rødt jord med sand og ler og stort indhold af jernoxyd, som forklarer den rødlige farve. Længere nede i undergrunden finder man kalksten og større kalkblokke. Det giver en god dræning og vandreserver i dybden. En stor fordel i et område, hvor det kun sjældent regner. De store temperaturforskelle mellem dag og nat giver en længere modning af druerne og mere strukturerede og aromatiske vine.

Høsten foregår manuelt i begyndelsen af oktober, efter druerne til de andre vine er plukket, og de udvalgte klaser får derfor en smule overmodning og naturlig tørring. Efter en afstilkning og en let masning, gennemgår druerne en kort macerering og derefter en alkoholisk gæring på ståltanke. Efter en skånsom presning bliver vinen modnet 12 måneder i fade af både fransk og amerikansk eg.

Vinen har en blank, intens mørkerød farve med violet skær. Duften er meget kompleks med masser af frugttoner med nuancer af syltede kirsebær eller grønne figner. I smagen har vinen en god sødme men samtidig en flot struktur og friskhed. I eftersmagen finder man spændende, let krydrede toner af lakrids, honning og syltede frugter. ”11 Filari” vil egne sig fint til frugttærter, mandel- eller nøddekager og til blåskimmeloste. Serveringstemperatur: 14-16° C.

VINOBLE